

# MENU

**(à partir de 17 personnes)**

**46 euros** (hors boissons)

Automne

Supp : 3 amuses bouches par personne = 5,00 euros.

-

## Entrées

-Médaille de foie gras, cognac et épices douces, compotée d'oignons et fruits de saison, brioche au pavot.

Ou

-Blinis aux zestes d'agrumes, guacamole de légumes d'Antan aux noisettes torréfiées, écailles de St Jacques, crème de ciboulette.

Ou

-Petit panier croustillant parfumé au cajun, œuf parfait, champignons en persillade chantilly au morbier.

-

## Plats

- Risotto crémeux au parmesan et céleris confits, gambas rôties parfumées au curry, accompagnements de saisons.

Ou

-Médaille de rumsteak Angus, crèmes aux morilles, accompagnements de saison.

Ou

-Filet de bar grillé sur peau, bisque de crustacés parfumée à l'anis, accompagnements de saison.

Ou

- Chartreuse de paleron de bœuf braisé en habit de choux, insert ris de veau, jus corsé au porto, accompagnements de saison.

-

Supp : assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

-

## Desserts

-Poire en trompe l'œil, nappage chocolat croquant, mousse poire, vanille et réglisse.

Ou

-Tube chocolat, copeaux croustillant, mousse et kit kat.

Ou

Macarons XXL : crémeux, insert citron et perles de limoncello.

\*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

**Entre 17 à 25 personnes** : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

**Plus de 25 personnes** : 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

**! Notre équipe travaillant uniquement des produits frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !**